

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

831 Kcal. P.: 10 HC.: 42 L.: 43 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
LENTILS STEW WITH INTEGRAL RICE
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
BREADED TURKEY AND CHEESE
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

11

651 Kcal. P.: 13 HC.: 34 L.: 51 G.: 11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
CREAM OF TRICOLOR VEGETABLES SOUP
TORTILLA DE PATATAS
SPANISH OMELETTE
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
LÁCTEO
DAIRY

12

828 Kcal. P.: 19 HC.: 43 L.: 37 G.: 9

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
INDIAN-STYLE SPICY RICE
POLLO TANDOORI
TANDOORI CHICKEN
LECHUGA Y PEPINO
LETTUCE AND CUCUMBER
GELATINA DE FRESA
STRAWBERRY GELATIN

13

674 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 31 G.: 12

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW
LÁCTEO
DAIRY

14

621 Kcal. P.: 17 HC.: 53 L.: 28 G.: 4

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
PASTA WITH TOMATO AND BASIL
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
HAKE WITH VEGETABLES
LECHUGA Y MAÍZ
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

17

550 Kcal. P.: 18 HC.: 33 L.: 45 G.: 13

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
GREEN BEANS WITH OLIVE OIL
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
VEAL HAMBURGER
PATATA ASADA
ROAST POTATOES
FRUTA
FRUIT

18

664 Kcal. P.: 26 HC.: 29 L.: 44 G.: 13

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
CASTILIAN SOUP WITH HAM
POLLO KENTUCKY
KENTUCKY CHICKEN
ENSALADA DE COL
COLESLAW
LÁCTEO
DAIRY

19

705 Kcal. P.: 17 HC.: 51 L.: 30 G.: 7

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
PAELLA WITH VEGETABLES
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA
PORK TENDERLOIN IN APPLE SAUCE
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
TOMATO AND CUCUMBER SALAD
FRUTA
FRUIT

20

680 Kcal. P.: 21 HC.: 52 L.: 25 G.: 6

JORNADA FISH REVOLUTION
MACARRONES GRATINADOS CON CHORIZO MARINO
PASTA AU GRATIN WITH SEA SAUSAGE
GOULASH DE CALAMARES
SQUID GOULASH
LÁCTEO
DAIRY

21

616 Kcal. P.: 18 HC.: 41 L.: 34 G.: 7

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA Y PATATA
WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN AND POTATO
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO, CALABACÍN Y CEBOLLA
SCRAMBLED EGGS WITH COURGETTE, ONION AND POTATO
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUTA
FRUIT

24

632 Kcal. P.: 21 HC.: 38 L.: 36 G.: 7

LENTEJAS A LA JARDINERA
VEGETABLE LENTILS
TORTILLA DE ATÚN
TUNA OMELETTE
LECHUGA Y CEBOLLA
LETTUCE AND ONION
FRUTA
FRUIT

25

648 Kcal. P.: 18 HC.: 37 L.: 42 G.: 14

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
SAUTEED BROCCOLI AND MUSHROOMS
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUIANTES Y PATATAS CUADRO
MEATBALLS WITH PEAS AND DICED POTATOES
LÁCTEO
DAIRY

26

674 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 33 G.: 5

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND OREGANO
MEDALLÓN DE SALMÓN Y CALABAZA AL HORNO
BAKED SALMON AND PUMPKIN MEDALLION
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
LETTUCE, TOMATO AND SWEETCORN
FRUTA
FRUIT

27

674 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 31 G.: 12

SOPA DE COCIDO
TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
CHICKPEAS, MEAT, CHICKEN, CHORIZO, POTATO & CABBAGE STEW
LÁCTEO
DAIRY

28

862 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 41 G.: 10

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE TOMATE Y BERENJENA)
RICE WITH NORMA'S SAUCE (TOMATO AND AUBERGINE SAUCE)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY
LECHUGA Y OLIVAS
LETTUCE AND OLIVES
FRUTA
FRUIT

31

500 Kcal. P.: 23 HC.: 40 L.: 34 G.: 10

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y PATATA)
DUBARRY CREAM (CAULIFLOWER AND POTATO CREAM)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
PORK AND MUSHROOM STROGONOFF
FRUTA
FRUIT

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LÁCTEO

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
POLLO TANDOORI
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO AL HORNO
ENSALADA DE COL
LÁCTEO

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE
MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
GOULASH DE CALAMARES
LÁCTEO

21

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
CALABAZA Y PATATA
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

CREMA DE CALABACÍN
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUISANTES Y
PATATAS CUADRO
LÁCTEO

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA
DE TOMATE CASERA
SALMÓN AL HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

28

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE
TOMATE Y BERENJENA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y
PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
FRUTA

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LÁCTEO

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
POLLO TANDOORI
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDIÁS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA CASTELLANA CON VIRUTAS DE JAMÓN
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE COL
LÁCTEO

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE
MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
MACARRONES GRATINADOS CON CHORIZO
MARINO
GOULASH DE CALAMARES
LÁCTEO

21

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON
CALABAZA Y PATATA
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

LENTEJAS A LA JARDINERA
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUIANTES Y
PATATAS CUADRO
LÁCTEO

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
MEDALLÓN DE SALMÓN Y CALABAZA AL
HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

28

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE
TOMATE Y BERENJENA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y
PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
FRUTA

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
LOMO A LA PLANCHA
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LÁCTEO

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ CON VERDURAS
POLLO TANDOORI
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
LÁCTEO

14

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE COL
LÁCTEO

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
GOULASH DE CALAMARES
LÁCTEO

21

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON CALABAZA Y PATATA
JAMONCITOS DE POLLO ASADOS
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

LENTEJAS A LA JARDINERA
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
PINCHITOS DE PAVO
LÁCTEO

26

PASTA SIN GLUTEN Y SIN HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMÓN AL HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE PASTA SIN HUEVO Y SIN GLUTEN
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y REPOLLO
LÁCTEO

28

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE TOMATE Y BERENJENA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
FRUTA

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA CASTELLANA
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE COL
POSTRE VEGETAL DE SOJA

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE
MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
MACARRONES CON TOMATE
GOULASH DE CALAMARES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

21

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
CALABAZA Y PATATA
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

LENTEJAS A LA JARDINERA
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUISANTES Y
PATATAS CUADRO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
SALMÓN AL HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

28

ARROZ CON TOMATE
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DE COLIFLOR
MAGRO DE CERDO
SETAS
FRUTA

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

PATATAS SALTEADAS CON VERDURA
PECHUGA DE PAVO GUISADO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LÁCTEO

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
POLLO TANDOORI
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
LÁCTEO

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
MERLUZA HORNO SOBRE LECHO DE
VERDURAS
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

ESPINACAS REHOGADAS CON AJO
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE COL
LÁCTEO

19

ARROZ CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE
MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
MACARRONES CON TOMATE
CALAMARES GUISADOS
LÁCTEO

21

CREMA DE VERDURAS
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

CREMA DE CALABACÍN
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
PINCHITOS DE PAVO
LÁCTEO

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
MEDALLÓN DE SALMÓN Y CALABAZA AL
HORNO
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE PASTA CON ZANAHORIA
COCIDO CON MORCILLO, PATATA Y REPOLLO
(SIN GARBANZOS)
LÁCTEO

28

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE
TOMATE Y BERENJENA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y
PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
FRUTA

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

3

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

10

LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL
EMPANADO DE PAVO Y QUESO
ZANAHORIA RALLADA, ACEITUNAS VERDES Y
MAÍZ
FRUTA

11

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (CON
ZANAHORIA, BRÓCOLI Y PATATA)
TORTILLA DE PATATAS
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
LÁCTEO

12

GOLFO DE BENGALA: INDIA
ARROZ ESPECIADO ESTILO HINDÚ
POLLO TANDOORI
LECHUGA Y PEPINO
GELATINA DE FRESA

13

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

14

ESPIRALES CON TOMATE Y ALBAHACA
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

17

JUDÍAS VERDES REHOGADAS
HAMBURGUESA DE TERNERA AL HORNO
PATATA ASADA
FRUTA

18

SOPA CASTELLANA
POLLO KENTUCKY
ENSALADA DE COL
LÁCTEO

19

ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE
MANZANA
ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
FRUTA

20

JORNADA FISH REVOLUTION
MACARRONES CON TOMATE
PECHUGA DE PAVO GUISADO
LÁCTEO

21

ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON
CALABAZA Y PATATA
REVUELTO MURCIANO CON HUEVO,
CALABACÍN Y CEBOLLA
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

24

LENTEJAS A LA JARDINERA
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

25

SALTEADO DE BRÓCOLI Y CHAMPIÑONES
ALBÓNDIGAS AL HORNO CON GUIANTES Y
PATATAS CUADRO
LÁCTEO

26

ESPAGUETIS CON SOFRITO DE TOMATE
NATURAL Y ORÉGANO
POLLO EN SALSA
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ
FRUTA

27

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
MORCILLO, POLLO, CHORIZO, PATATA Y
REPOLLO
LÁCTEO

28

ARROZ CON SALSA ALLA NORMA (SALSA DE
TOMATE Y BERENJENA)
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO CON
ROMERO FRESCO
LECHUGA Y OLIVAS
FRUTA

31

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR Y
PATATA)
STROGONOFF DE CERDO Y SETAS
FRUTA

Debido a problemas logísticos los menús del jueves 20 se servirán el viernes 21 y viceversa.



¡Te damos la bienvenida a nuestro comedor escolar seguro!

Comienza con un buen **DESAYUNO**



Pan, cereales o derivados



Leche o derivados



Fruta fresca y hortalizas



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

LOS GUARDIANES DE LA SALUD



1 Estamos preparados para garantizar la Seguridad de los niños y niñas en el aula-comedor.

2

Desarrollamos e implantamos nuestros Protocolos de Seguridad y Prevención, verificados por Bureau Veritas Certification.



3

El bienestar de todas las familias es nuestra prioridad.

Notas:

Empty dashed box for notes.

Empresa adherida al PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020
En caso de alergias o intolerancias procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.

